

# FERMENTO BIOLÓGICO CASEIRO

## INGREDIENTES

1 litro de água

6 colheres (sopa) de açúcar

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (café) de sal

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em um recipiente.

Deixe fermentar por 2 dias e divida ao meio.

Com uma parte você faz seu pão e a outra parte vira muda para a próxima vez que você fizer.

**Dia 1-** Colocar a muda em uma vasilha, acrescentar 1 litro de água, cobrir com um pano e guardar em um local abafado (armário ou fogão).

**Dia 2-** Pela manhã acrescente: 6 colheres de açúcar, 6 colheres de farinha de trigo e 1 pitada de sal. Mexa, cubra e guarde novamente.

**Dia 3-** Pela manhã mexa e divida em três partes, 500 ml cada parte.

Guarde uma e doe uma com a cópia da receita.

Com a terceira parte faça o seu pão.

Após dividir as partes cubra e guarde a sua novamente.

À tarde acrescente 4 ovos, 1 copo de óleo, 2 copos de açúcar e 1 e 1/2 kg de farinha ou até soltar das mãos.

Sovar bem, cobrir e guardar novamente.

**Dia 4-** Pela manhã sove a massa e enrole os pães, cubra novamente até a tarde.

Pincele com ovo e asse.

Pode acrescentar passas e coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29189-fermento-biologico-caseiro.html>